



## Burger mit Lachspatty und Gurke

dazu würzige Selleriepommes



30-40min



2 Personen

Dein Burger nimmt dich heute mit auf eine Luxusreise: Es geht ins Land der erfrischenden und pikanten Aromen, und der Weg dorthin ist nicht schwer. Im weichen Brötchen sitzt das saftige Lachspatty äußerst komfortabel zwischen den in Limette und Joghurt schwelgenden Gurken und einem süßlichen Sriracha-Dip, für Unterhaltung sorgen temperamentvolle Selleriefritten. Ein Biss - und schon bist du am Ziel!



- 1 kleiner Knollensellerie <sup>9</sup>
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sub>1,7,11,13</sub>
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Lachs-Burgerpattys <sup>1,4</sup>

- 1EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7),  
Sellerie (9), Sesamsamen (11), Lupinen  
(13). Kann Spuren von anderen  
Allergenen enthalten.

Energie 662kcal, Fett 28.1g,  
Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 29.1g



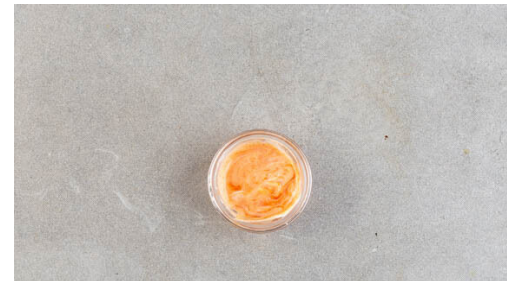
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und halbieren, dann längs in ca. 2cm breite Stifte schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 5cm große Stücke schneiden.



Den **Joghurt** mit dem **Limettensaft**, 1 EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen, dann mit den **Gurken** und den **Zwiebelwürfeln** vermengen und mit Pfeffer würzen. Ggf. etwas **Dressing** als Dip für die **Selleriepommes** zurückhalten.



Die **Gurken** mit der Schnittseite nach unten auf ein Brett legen und mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz zerdrücken, bis die Schale aufplatzt. Dann in mundgerechte Stücke schneiden, mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 10Min. in einem Sieb beiseitestellen und abtropfen lassen.



Die **Brötchen** im Ofen in 3-5Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend aufschneiden. Die **Sriracha-Sauce** mit 1TL Honig und 1EL Mayonnaise glattrühren.



Den **Sellerie** mit 1EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun und knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Währenddessen die **Zwiebel** schälen und halbieren. **Eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 3-5Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die **Brötchenhälften** mit dem **Sriracha-Dip** bestreichen und mit den **Burgerpattys** und dem **Gurkensalat** belegen. Die **Burger** mit den **Selleriepommes** und ggf. übrigem **Joghurdressing** anrichten und servieren.